

DOMAINE DE LA BAUME

Chardonnay Les
Vignes de Madame
2019

21,40\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	14826461
	Prix licencié	18.61\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Indication Géographique Protégée
	Région	Languedoc-Roussillon
	Appellation	Pays d'Oc
	Cépage(s)	Chardonnay 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Blanc
	Fermeture	Liège
	À boire	Peut vieillir 3 ans

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Depuis plus d'un siècle le Domaine de la Baume perpétue une tradition viticole et signe des vins envoûtants au fort potentiel aromatique.

Ancré au cœur du Languedoc-Roussillon le sol sur lequel sont plantées les vignes du est très diversifié : tandis qu'en semi-coteaux il y a des cailloutis calcaires, les plateaux sont argilo-calcaires et argilo-sableux. Ce riche terroir permet l'élaboration de vins convivial et subtil.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe brillante jaune doré. Joli bouquet sur des notes de pamplemousse rose, litchi, fruits de la passion et une pointe d'asperge. Frais et harmonieux, beaucoup de volume sur des notes de vanille. Idéal avec des poissons grillés et crustacés. Peut également accompagner des volailles en sauce crémeuse. Servir à 8-10°.

NOTES SUR LE PRODUIT

Sols limono-argilo-calcaires.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges de nuit afin de préserver tous les arômes des raisins récoltés à parfaite maturité. Sélection parcellaire à la récolte. Chaque parcelle est vinifiée séparément. Fermentation en cuve inox à basse température. Élevage sur lies pendant 3 semaine en présence de bois.

